



Vorspeise & Suppe

| | |
|--|-------|
| Spargelsuppe mit Pesto | 11.50 |
| Grüner Spargelsalat mit Schwarzwälder Rohschinken, Tomatenwürfel & bunten Blattsalaten | 18.50 |

Hauptgang

| | |
|---|-------------------------|
| Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Landrauch Schinken 80 g mit Rauchlachs 80 g | 29.50 +8.00 +8.00 |
| Hausgemachte Gnocchi mit gemischtem Spargel * an Bärlauch Sauce | 29.50 |
| Spargel Ravioli mit Bärlauchöl und Grana Padano | 27.50 |
| Wolfsbarsch Filet mit Bärlauch Risotto und gemischtem Spargel | 36.50 |
| Gebratene Riesencrevetten mit gemischtem Spargel dazu Tagliatelle an Bärlauch Sauce | 34.50 |
| Lamm-Huft in Barolo geschmort mit gemischtem Spargel und Rosmarin-Kartoffeln | 36.50 |
| Rinderfilet Black Angus mit Bratkartoffeln, gemischtem Spargel und Morchel Rahmsauce | 49.50 |

Speisenkarte

Gerichte

Vorspeisen

CHF

Grüner Salat * 11.00
Gemischter Salat * 13.00

Insalata caprese 18.00
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben,
Rucola und Basilikum Pesto

Beefsteak Tatar * (120 g / 240 g) 22.00 / 35.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky +3.50
Ei +3.50
Pommes frites +6.50

Carpaccio livornese 23.00
fein geschnittene Rindfleischscheiben
mit Basilikum-Öl und Grana Padano

Suppe

CHF

Kräftige Tafelspitz Bouillon mit Flädli * 11.00

Speisenkarte

Fisch

| | |
|--|--------------|
| Gebratenes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art» mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse | CHF 39.50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen Salzkartoffeln und Saisongemüse | 37.50 |
| Egli Knusperli mit Salzkartoffeln * und hausgemachter Sauce Tartar | 35.50 |

Fleisch

| | |
|---|-------|
| Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * und knusprige Butter-Rösti | 38.00 |
| Winkelried Pfanne Schweinefilets im Speckmantel an Pilzrahmsauce & Käsespätzli | 39.50 |
| Cordon bleu «Das Klassische» 300 g mit Pommes frites und Gemüse Schweins Cordon gefüllt mit Schinken & Bergkäse | 37.50 |

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Chateaubriand (ab 2 Personen) 450 g | <i>pro Person</i> | 53.00 |
| mit rassisger Pfeffersauce, Pommes frites und Frühlingsgemüse | | |



Weinempfehlung

Poppone IGT 2022
Antonutti - Italien
CHF 11.00 / 0.1 l





| | |
|---|--------------------|
| Zwetschgenwähe | CHF 7.50 |
| Zitronen Torte | 9.00 |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace | 12.80 |
| Caramelköppli | 8.90 |
| Tiramisu | 9.90 |
| Panna Cotta mit Mango | 9.90 |
| Portion Erdbeeren | 12.00 |
| Coupe Romanoff | 14.50 |
| Zusätzlich Rahm | + 1.60 |

Snack

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Winkelried Platte * | 27.50 |
| 50 g Prosciutto crudo tipo di Parma | |
| 50 g Engelberger Trockenwurst | |
| 50 g Parmesan Grana Padano & Garnitur | |

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

| | | | |
|-----------|---------------------|-------------|-----------------------|
| Rind | Schweiz, Südamerika | Felchen | Vierwaldstättersee |
| Schwein | Schweiz | Zander | Deutschland / Estland |
| Kalb | Schweiz | Egli | Schweiz / Deutschland |
| Lamm | Neuseeland | Wolfsbarsch | Griechenland / Türkei |
| Crevetten | Thailand | | |